

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2017/C 90/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«KINTOA»

n. UE: PDO-FR-02165 — 31.8.2016

DOP (X) IGP ( )

**1. Denominazione**

«Kintoa»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La carne suina «Kintoa» è ottenuta da suini (maschi castrati e femmine che non hanno mai allattato) della razza «Pezzo nero basco». I suini vengono macellati ad un'età minima di 12 mesi e massima di 24 mesi. Il peso a freddo della carcassa è di almeno 100 kg. Lo spessore del lardo dorsale senza la cotenna fra la quarta e la quinta vertebra è superiore o uguale a 25 mm.

La carne può essere presentata in carcasse, mezzene e tagli. Può avere diritto alla denominazione esclusivamente la carne fresca che non abbia subito trasformazioni diverse dal taglio. La carne congelata o surgelata ne è esclusa.

La carne suina «Kintoa» presenta le caratteristiche seguenti: un colore rosso vivo (il colore valutato in base alla scala giapponese a livello della spalla è compreso fra 4 e 6), un grasso di colore dal bianco al rosato, un aspetto marmorizzato, un tasso elevato di lipidi intramuscolari (pari al 6 % almeno sul collare dalla parte del carré), modesti tassi di perdita d'acqua durante la cottura (carne succosa in bocca), una consistenza morbida e tenera dopo la cottura, un gusto intenso e persistente al palato.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Per tutta la vita dei suini, sono autorizzati per l'alimentazione esclusivamente i vegetali, prodotti secondari e mangimi complementari ottenuti da prodotti non transgenici. La coltivazione di varietà transgeniche è proibita su tutte le superfici di un'azienda che alleva animali destinati alla produzione di carne a denominazione d'origine «Kintoa».

Durante l'allattamento, fino all'età di 8 settimane al massimo, la quantità complessiva di mangime per lattinzolo non supera mai i 5 kg lordi. Le proteine animali trasformate non sono consentite.

A partire dallo svezzamento, sono consentite esclusivamente le materie prime vegetali seguenti:

- chicchi di grano, mais, orzo, segale, triticale, sorgo, avena e loro prodotti derivati;
- semi di pisello, favette, lupini, veccia, lino e loro prodotti derivati;
- semi di soia, girasole, colza, loro panelli e loro oli;

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- melassa di canna e di barbabietola;
- erba medica, polpa di barbabietola.

La distribuzione di siero di latte è consentita, tranne nei due mesi antecedenti la macellazione dei suini. Il siero di latte proviene dalla zona geografica.

L'alimentazione del branco proviene principalmente dalla zona geografica delimitata. Taluni alimenti possono non provenire dalla zona geografica per via della sua topografia molto ondulata, scarsamente adatta all'intensificazione e alle coltivazioni.

Per un consumo valutato a 848 kg di materia secca totale per suino dalla nascita alla macellazione, la proporzione di alimenti originaria della zona geografica può essere stimata almeno al 69,5 %.

Dopo lo svezzamento e fino all'età di tre mesi, il mangime contiene almeno il 20 % (in termini di materia secca) di cereali provenienti dalla zona geografica; la quantità complessiva di mangime per lattonzolo non supera i 60 kg lordi.

Per i suini dai tre mesi in su, il mangime è composto per il 70 % almeno (in materia secca) da materie prime provenienti dalla zona geografica; la formula del mangime contiene almeno il 60 % (in materia secca) di cereali e loro prodotti derivati. La quantità massima giornaliera di mangime per lattonzolo è di 3,2 kg lordi fra i 3 e gli 8 mesi e di 2,7 kg lordi da 8 mesi in su.

#### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

I suini sono nati, allevati e macellati nella zona geografica.

#### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

#### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili all'etichettatura della carne suina, l'etichettatura dei prodotti che beneficiano della denominazione d'origine «Kintoa» riporta le seguenti indicazioni:

- la data di macellazione;
- la denominazione d'origine «Kintoa» in caratteri di dimensioni almeno uguali a quelle dei caratteri più grandi presenti sull'etichetta;
- il logo a colori «Kintoa» messo a disposizione dal consorzio, composto dalla parola «Kintoa» sovrastata dalla corona dei re di Navarra e dall'illustrazione di una testa di suino di razza basca.

### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è composta dai cantoni, comuni o parti di comuni seguenti:

— comuni inclusi interamente:

- dipartimento delle Landes: Hastings, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye;
- dipartimento dei Pyrénées-Atlantiques:

Abitain, Ance, Andrein, Anglet, Angous, Aramits, Araujuzon, Araux, Aren, Arette, Athos-Aspis, Audaux, Auterive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Barraute-Camu, Bastanès, Biarritz, Bugnein, Burgaronne, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Dognen, Escos, Espiute, Esquiule, Féas, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Guinarthe-Parenties, Gurs, Issor, Jasses, Lanne-en-Barétous, L'Hôpital-d'Orion, Laàs, Labastide-Villefranche, Lay-Lamidou, Léren, Lourdios-Ichère, Méritein, Montfort, Moumour, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Orin, Orion, Orriule, Ossenx, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Pé-de-Léren, Salies-de-Béarn, Sarrance, Saucède, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx;

— i comuni dei cantoni di:

Baïgura et Mondarrain; Hendaye-Côte Basque-Sud; Montagne Basque (tranne Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Larrau, Mendive, e Sainte-Engrâce, inclusi solo in parte); Nive-Adour; Pays de Bidache, Amikuze et Ostibarre; Saint-Jean-de-Luz;

— comuni inclusi in parte:

- dipartimento delle Landes: Cauneille, Peyrehorade;
- dipartimento dei Pyrénées-Atlantiques: Arette, Bayonne, Lanne-en-Barétous, Oloron-Sainte-Marie.

## 5. Legame con la zona geografica

La zona geografica si estende interamente sul Paese basco francese e su alcuni cantoni e/o comuni limitrofi sul confine orientale e settentrionale. Questo settore corrisponde alla regione pedemontana occidentale dei Pirenei che lo delimita a sud e confina ad ovest con l'Oceano Atlantico.

Il suo clima, soggetto alle correnti oceaniche, è caratterizzato da una pluviometria elevata (da 1 200 a 2 000 mm/anno) e ben distribuita nel corso dell'anno senza stagione secca, nonché da temperature miti anche in inverno. Il vento del sud, di tipo Föhn, detto Haïze Hegoa nel Paese basco, porta a intermittenza temperature elevate e aria secca durante tutto il corso dell'anno e, in particolare, in autunno e in primavera, alternandosi con fasi più umide e fresche legate al passaggio delle perturbazioni oceaniche.

La geologia complessa di questo settore, molto influenzata dalla vicinanza dei Pirenei, spiega la particolare configurazione dei suoi rilievi, costituiti da sequenze di massicci, catene di media altitudine (da 1 000 a 2 000 m), colline imponenti e declivi, valli profonde e conche ampie. La Bassa Navarra, situata al centro del Paese basco, presenta una giustapposizione di massicci e conche ripartiti senza una logica apparente, «a schegge di vetro», contrariamente al Labourd ad ovest e alla Soule ad est, i cui rilievi presentano assi paralleli, orientati nel complesso in direzione ovest-est. Da questa geomorfologia particolare deriva la coesistenza di una diversità di ambienti giustapposti, dalle caratteristiche geopedologiche e morfologiche eterogenee, che formano un paesaggio vario.

La vegetazione è caratterizzata dalla presenza dominante della serie della quercia pedunculata, con foreste miste di castagni e faggi d'alta quota, lande atlantiche o formazioni erbose o praterie legate a questa tipologia di vegetazione. La landa basca è specifica di questa zona, colonizza i versanti e le cime dei rilievi fino a un'altitudine elevata (1 200 m) e costituisce un ambiente antropico che da millenni viene sfruttato dagli agricoltori locali. Il paesaggio dominante è costituito da zone coltivate e praterie di fondovalle e, in tutte le zone basse in prossimità delle abitazioni, da una giustapposizione di praterie, lande e boschi sui versanti, di lande e formazioni erbose naturali in cima ai massicci e alle creste.

Il termine «Kintoa» deriva dal diritto di monticazione per i suini, detto comunemente «diritto di quinta», riscosso dai re di Navarra a partire almeno dal XIII secolo sui suini che venivano condotti in transumanza tra le montagne reali di Navarra. I re di Navarra prelevavano dunque un maiale su cinque, fatto da cui deriva il nome dato a questo diritto. La documentazione esistente permette di valutare l'estensione della zona interessata da questo diritto di quinta: si trattava della Bassa Navarra, parte centrale del Paese basco, nel dipartimento dei Pyrénées-Atlantiques.

Gli immensi spazi ricoperti di vegetazione propizia all'allevamento dei maiali hanno contribuito al considerevole sviluppo dell'allevamento suino praticato dagli abitanti delle valli. Benché questi ultimi fossero esentati dal pagamento della quinta sui propri branchi, dovevano dichiarare tutti i capi provenienti da territori più lontani che essi tenevano a pensione o che acquistavano magri per rivenderli grassi. Queste due forme di allevamento a vocazione commerciale hanno lasciato molte testimonianze storiche, in particolare nei rapporti degli emissari inviati regolarmente dal re di Navarra per tenere la contabilità dei suini stranieri soggetti all'imposta. Durante il periodo della monticazione, i suini «stranieri» condotti in transumanza provenivano in particolare dal Béarn, dalla Guascogna e dalla Guipúzcoa.

L'allevamento suino nel Kintoa, in virtù di questa lunga tradizione e della sua importanza sia economica che sociologica, riveste un significato assai particolare. Se le condizioni naturali gli hanno permesso di prosperare, esso ha plasmato a sua volta i paesaggi fino ai giorni nostri.

La carne «Kintoa» proviene da un suino pezzato nero del Paese basco (razza derivante dal tipo circummediterraneo) chiamato anche iberico. La pelle e le setole hanno un colore variabile dal grigio al nero sulla testa, sulle natiche e in eventuali macchie sul dorso e un colore bianco sul resto del corpo. La testa presenta un profilo fronto-nasale rettilineo con un grugno allungato e mobile (suino a «testa di talpa»), le membra sono lunghe e scarsamente arrotondate, con zampe potenti. La velocità di crescita è ridotta e la rusticità considerevole, con una capacità di sopportare forti sbalzi climatici e alimentari e di accumulare rapidamente riserve lipidiche quando il cibo è abbondante.

I suini passano almeno gli ultimi sette mesi di vita su un pascolo identificato, dove sviluppano il grasso di copertura e quello intramuscolare. L'alimentazione che trovano su questo pascolo è diversificata e variabile a seconda del tipo di pascolo e comprende soprattutto erba e piante erbacee nonché, in modo più eterogeneo o discontinuo, frutti secchi (ghiande, castagne ecc.), insetti, vermi, radici e altri vegetali.

I suini destinati alla produzione di carne «Kintoa» vengono macellati in età relativamente avanzata (dai 12 ai 24 mesi, rispetto ai 5-6 mesi del suino da carne convenzionale), al termine di una vita caratterizzata da un'attività muscolare considerevole.

La carne presenta un colore rosso vivo grazie a un elevato tasso di mioglobina e ad una consistenza che non è riscontrabile presso gli animali allevati convenzionalmente.

Il suino destinato alla produzione di carne «Kintoa» è un suino pesante e grasso. La carcassa, il cui peso a freddo è di almeno 100 kg, presenta uno spessore del lardo dorsale superiore a 25 mm e una grande quantità di grasso intramuscolare.

La carne è tenera, marmorizzata, di colore rosso vivo e dagli aromi intensi.

#### *Legame causale*

Il sistema di allevamento del suino destinato alla produzione di carne «Kintoa» si basa essenzialmente sulla valorizzazione dell'ambiente rurale creato dall'intervento dell'uomo sull'ambiente naturale nel corso dei secoli. L'agricoltura locale si è adeguata a una topografia molto ondulata, scarsamente adatta all'intensificazione e alle coltivazioni (tranne, localmente, in zone basse e piatte), creando un paesaggio in cui si alternano boschi, lande e praterie e, in alta quota, un paesaggio dominato dalla landa basca e dalle formazioni erbose naturali. L'allevamento del suino «Kintoa» valorizza questo ambiente avvalendosi di questa diversità per creare pascoli dove i suini vivono per almeno 7 mesi.

Nel clima mite e umido della zona geografica, la crescita dell'erba sui pascoli non si ferma quasi mai durante l'anno, permettendo al pascolo di fornire un'alimentazione ai suini nel corso di tutta la loro permanenza all'aperto. Tale alimentazione viene eventualmente integrata dai frutti che si trovano sotto gli alberi caratteristici dell'ambiente naturale basco (querce pedunculata, castagni, faggi).

La razza «Pezzato nero basco» è adatta alla vita al pascolo in questo paesaggio in virtù delle sue caratteristiche fisiche: è un suino rustico e buon camminatore che valorizza assai bene la vegetazione del pascolo. L'apporto alimentare fornito dal pascolo varia naturalmente secondo la stagione, ma rappresenta, durante il periodo di ingrasso, circa il 50 % del volume quotidiano ingerito dal suino.

Inoltre, in virtù del pascolo i maiali possono e devono svolgere un'attività fisica regolare, da cui consegue un'evoluzione muscolare che produce una carne più soda e più ricca di mioglobina e, di conseguenza, più rossa.

Un allevamento di almeno un anno permette di ottenere carcasse pesanti e grasse, con una grande quantità di grasso intramuscolare, che fornisce una carne aromatica e tenera. La vita del suino al pascolo e, soprattutto, i suoi numerosi spostamenti, nonché il consumo di piante ricche di clorofilla spiegano il colore rosso vivo della carne e le sue qualità organolettiche legate al tipo di fibre muscolari caratteristiche di un suino pascolatore.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-2bfd574b-c6d1-4ebd-9877-68f0e53d0554/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bfd574b-c6d1-4ebd-9877-68f0e53d0554/telechargement)

---